Thinking of you
Electrolux

EHL8740FOG

DA	KOGESEKTION	BRUGSANVISNING	2
NO	PLATETOPP	BRUKSANVISNING	18
SV	INBYGGNADSHÄLL	BRUKSANVISNING	34

INDHOLD

1. OM SIKKERHED 3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER 4
3. PRODUKTBESKRIVELSE 6
4. DAGLIG BRUG 8
5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD 11
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 12
7. FEJLFINDING 13
8. INSTALLATIONSVEJLEDNING 15
9. TEKNISK INFORMATION 17
10. MILJØHENSYN 17

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:

Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com

Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration

Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.
Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.
Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.

Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.

Generelle oplysninger og tips

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

⚠ **ADVARSEL**
Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis den glaskeramiske overflade er revnet: Sluk for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.

2. ⚠ SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

⚠ **ADVARSEL**
Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette forhindrer, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedenstående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.
- Apparatets bund kan blive varm. Det anbefales at montere et brandsikkert plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.

Tilslutning, el

⚠ **ADVARSEL**
Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden du udfører en foranstaltning, skal du sørge for, at apparatet er koblet fra strømforsyningen.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.

- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

2.2 Brug

ADVARSEL
Risiko for personskade, forbrændinger eller elektrisk stød.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Brug ikke en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til at betjene apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug. Stol ikke på grydedetektoren.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.

ADVARSEL
Der er fare for brand eller eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Forsøg ikke at slukke en brand med vand. Frakobl apparatet, og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL
Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.3 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL
Risiko for beskadigelse af apparatet.

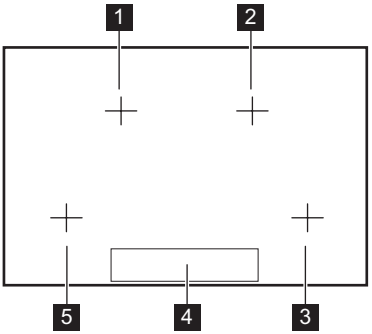
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

2.4 Bortskaffelse

ADVARSEL
Risiko for personskade eller kvælning.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

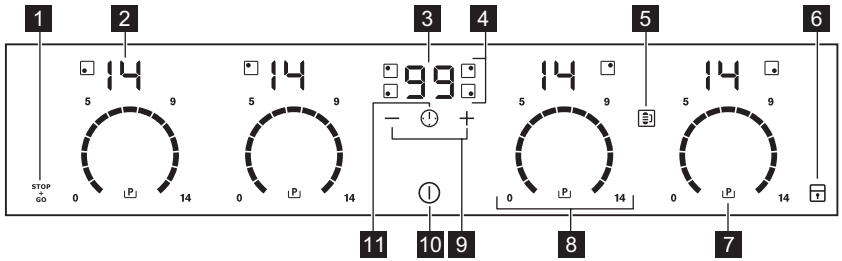
3.1 Oversigt over apparatet



1 Induktionskogezone
2 Induktionskogezone
3 Induktionskogezone
4 Betjeningspanel
5 Induktionskogezone

3.2 Oversigt over betjeningspanelet

Aktiver apparatet med ⏻ for at få vist betjeningspanelet



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

	sensorfelt	funktion
1	STOP + GO	Aktiverer/deaktiverer STOP+GO-funktionen.
2	Indikator for varmetrin	Viser varmetrinnet.
3	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
4	Timerkontrollamper for kogezonerne	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
5		For at aktivere Connect Function.
6		Låser/låser op for betjeningspanelet.
7	P	Aktivering af boosterfunktionen.
8	Skala på betjeningspanel	Indstilling af varmetrin.
9	+ / –	Øger eller mindsker tiden.
10		Tænder/slukker for apparatet.
11		Valg af kogezone.

3.3 Display for varmetrin

Visning	Beskrivelse
0	Kogezonen er slukket.
1 - 14	Kogezonen er tændt.
u	STOP + GO -funktionen er tændt.
A	Opkogningsautomatikken er tændt.
P	Boosterfunktionen er tændt.
E + tal	Der er en funktionsfejl.
⎺ / = / _	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme.
L	Lås/Børnesikringen er slået til.
F	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
-	Den automatiske slukning er aktiveret.

3.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

ADVARSEL
⎺ \ = \ _ Forbrændingsrisiko ved restvarme!

OptiHeat Control angiver restvarmeniveauet. Induktionskogezoner skaber den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

4. DAGLIG BRUG

4.1 Aktivering og deaktivering

Rør ved ⏻ i 1 sekund for at tænde eller slukke for apparatet.
Kontrolpanelet tændes, når du aktiverer apparatet, og slukkes, når du deaktiverer det.
Når apparatet er deaktiveret, vises kun ⏻ -sensorfeltet.

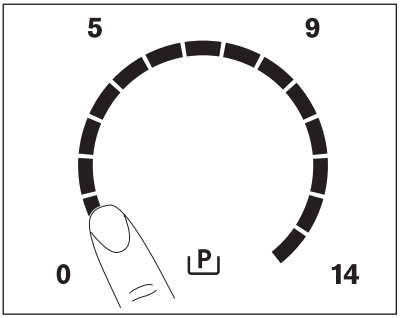
4.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for apparatet, hvis:

- Alle kogezoner er slukket (0).
- Du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for apparatet.
- Hvis du spilder noget eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en pande, en klud osv.). Lydsignalet varer et stykke tid, hvorefter apparatet slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Apparatet bliver for varmt (f.eks. hvis en gryde koger tør). Apparatet kan først bruges igen, når kogezonen er kølet af.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet F vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- Du stopper ikke en kogezone eller ændrer på varmetrinnet. Efter nogen tid tændes - , og apparatet slukkes. Se nedenfor.
- Forholdet mellem varmetrin og tidspunktet for automatisk slukning.
  - u , 1 - 3 – 6 timer
  - 4 - 7 – 5 timer
  - 8 - 9 – 4 timer
  - 10 - 14 – 1,5 timer

4.3 Varmetrin

Berør betjeningspanelet ved varmetrinnet. Skift med eller mod uret efter behov. Løft først fingeren, når det ønskede varmetrin er nået. Displayet viser varmetrinnet.



4.4 Connect Function

Brug Connect Function med Infinite Plancha-tilbehøret[1)].

Connect Function tilslutter to højre kogezoner under tilbehøret, og de fungerer som én.
Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezonerne.
For at aktivere Connect Function skal du berøre ⧉ . Rør ved en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.
For at deaktivere Connect Function skal du berøre ⧉ . Nu fungerer kogezonerne uafhængigt.

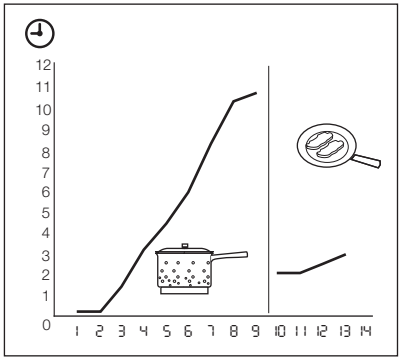
4.5 Opkogningsautomatik

Du kan opnå det ønskede varmetrin hurtigere, hvis du slår opkogningsautomatikken til. Denne funktion vælger det højeste varmetrin i et stykke tid (se diagrammet) og skruer derefter ned til det ønskede niveau.
Sådan aktiveres opkogningsautomatikken for en kogezone:

1. Rør ved P . P tændes i displayet.
2. Berør straks det ønskede varmetrin. Efter 5 sekunder vises A i displayet.

Funktionen slås fra ved at ændre varmetrin.

1) Infinite Plancha-tilbehøret følger ikke med apparatet. Kontakt den lokale forhandler for at få flere oplysninger.

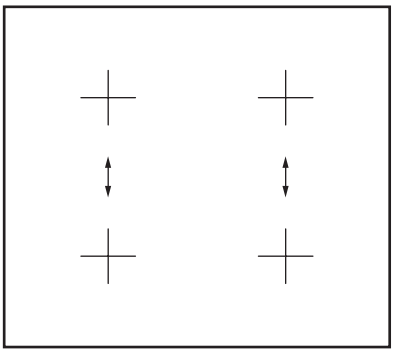


4.6 Boosterfunktion

Boosterfunktionen tilfører ekstra effekt til induktionskogezonerne. Boosterfunktionen er højst aktiv i 10 minutter. Derefter slår induktionszonen automatisk tilbage på det højeste varmetrin. Rør ved P for at slå funktionen til, P lyser. Funktionen deaktiveres ved at berøre et varmetrin 1 - 14 .

4.7 Effektstyring

Effektstyringen fordeler effekten parvis mellem to kogezoner (se tegningen). Boosterfunktionen øger effekten til højeste niveau for den ene af de to kogezoner. Effekten i den anden kogezone mindskes automatisk. Varmeindstillingsdisplayet for den reducerede zone skifter mellem to niveauer.



4.8 Timer

Minutur

Brug minuturet til at indstille, hvor lang tid kogezonen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil minuturet, når du har valgt kogezone.

Du kan indstille varmetrin før eller efter at du indstiller timeren.

- **Vælg kogezone:** rør ved ⏲ en eller flere gange, til kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **Start af minuturet:** berør timerens + for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når lampen for kogezonen blinker langsommere, er nedtællingen begyndt.
- **Sådan aflæses resttiden:** vælg kogezonen med ⏲ . Kontrollampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.
- **Ændring af minuturet:** vælg kogezonen med ⏲ . Rør ved + eller — .
- **Sådan slås timeren fra:** vælg kogezonen med ⏲ . Rør — . Resttiden tæller baglæns ned til 00 . Kontrollampen for kogezonen slukkes.

Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezonen slukkes.

- **Sådan slukker du for lyden:** berør ⏲

CountUp Timer (Optællingstimer)

Brug CountUp Timer til at holde øje med, hvor længe kogezonen er tændt.

- **Indstilling af kogezonen (hvis mere end 1 kogezone er tændt) :** rør ved ⏲ en eller flere gange, til kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **For at aktivere CountUp Timer:** rør ved — af timeren UP tændes. Når lampen for kogezonen blinker langsommere, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem og den talte tid (minutter).
- **Hvordan du holder øje med, hvor længe kogezonen er tændt:** vælg kogezonen med ⏲ . Kontrollampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt.

Displayet viser den tid, kogezonen er tændt.

- **Sådan slås CountUp Timer fra:** Vælg kogezonen med ⏲ og rør + eller − for at slukke timeren. Kontrollampen for kogezonen slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som **minutur**, når der ikke er tændt for kogezonerne. Rør ⏲ . Rør + eller − for at vælge tid. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker.

- **Sådan slukker du for lyden:** berør ⏲

4.9 STOP+GO

STOP+GO -funktionen indstiller alle kogezoner, der bruges på det laveste varmetrin (⏑). Når STOP+GO anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.
STOP+GO -funktionen standser ikke timer-funktionen.

- **For at aktivere** denne funktion skal du berøre STOP+GO . Symbolet ⏑ tændes.
- **For at deaktivere** denne funktion skal du røre STOP+GO . Det først indstillede varmetrin aktiveres.

4.10 Lås

Når kogezonen er i brug, kan du låse betjeningspanelet men ikke ⏻ Det forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet.
Indstil først varmetrinnet.
For at starte denne funktion skal du berøre 🔒 . Symbolet L lyser i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.
For at stoppe denne funktion skal du berøre 🔒 . Det først indstillede varmetrin aktiveres.
Funktionen deaktiveres også, når du slukker for apparatet.

4.11 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af apparatet.

Sådan aktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med ⏻ . **Indstil ikke varmetrin** .
- Rør ved 🔒 i 4 sekunder. Symbolet L tændes.
- Sluk for apparatet med ⏻ .

Sådan slås børnesikringen fra

- Tænd for apparatet med ⏻ . **Indstil ikke varmetrin** . Rør ved 🔒 i 4 sekunder. Symbolet 0 tændes.
- Sluk for apparatet med ⏻ .

Sådan tilsidesættes børnesikringen til en enkelt madlavning

- Tænd for apparatet med ⏻ . Symbolet L tændes.
- Rør ved 🔒 i 4 sekunder. **Indstil varmetrin inden 10 sekunder** Du kan betjene kogesektionen.
- Når du slukker for apparatet med ⏻ , slås børnesikringen til igen.

4.12 OffSound Control (deaktivering og aktivering af lydene)

Deaktivering af lydene

Sluk for apparatet.
Rør ved ⏻ i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved 🔒 i 3 sekunder. bO tændes, lyden er slået til. Rør ved + , bI tændes, lyden er slået fra.
Når denne funktion anvendes, kan du kun høre lyde, når:

- Du rører ved ⏻
- Minuturet går ned
- Nedtællingstimeren tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

Aktivering af lydene

Sluk for apparatet.
Rør ved ⏻ i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved 🔒 i 3 sekunder. bI tændes, da lyden er slået fra. Rør ved + , bO tændes. Lyden er slået til.

5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

INDUKTIONSKOGEZONER

For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.

5.1 Kogegrej til induktionskogezoner

Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Materiale

- **egnet:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **uegnet:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogezoner, hvis …

- ... noget vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- ... ... en magnet hæfter ved kogegrejets bund.

Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Kogegrejets mål: Til en vis grad tilpasses induktionskogezoner automatisk til størrelsen på kogegrejets bund.

5.2 Brug af kogezonerne

VIGTIGT!

Stil kogegrejet på det kryds, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset helt. Den magnetiske del af kogegrejets bund skal mindst være 125 mm. Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan bruge stort kogegrej på to kogezoner samtidigt.

5.3 Støjen under drift

Hvis du kan høre

- små knald: Kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- Fløjtende lyd: Du bruger en eller flere kogezoner på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: Du bruger højt varmetrin.
- klikken: Elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: Blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

5.4 Energibesparelse

Sådan sparer du energi

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte den.

Kogezonens ydeevne

Kogezonens ydeevne er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrejet med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber. Se minimale diametre i kapitlet om tekniske data.

5.5 Öko Timer (øko-timer)

For at spare energi slukkes kogezonens varmelegeme, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

5.6 Eksempler på anvendelse

Forholdet mellem varmetrin og kogezonens energiforbrug er ikke lineært.
Når du øger varmetrinnet, sker det ikke proportionalt med forøgelsen af kogezonens energiforbrug.
Det betyder, at kogezonen bruger mindre end halvt så meget energi på det mellemste varmetrin.

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Varme trin	Bruges til:	Tid	Gode råd	Nominelt energiforbrug
1	Hold den tilberedte mad varm	Efter behov	Læg et låg på kogegrejet	3 %
1 - 3	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gelatine	5-25 min.	Rør ind imellem	3 – 8 %
1 - 3	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10-40 min.	Læg låg på under tilberedningen	3 – 8 %
3 - 5	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter	25-50 min.	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen	8 – 13 %
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20-45 min.	Tilsæt nogle spsk. væske	13 – 18 %
7 - 9	Dampning af kartofler	20-60 min.	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler	18 – 25 %
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper	60-150 min.	Op til 3 l væske plus ingredienser	18 – 25 %
9 - 12	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer	Efter behov	Vendes undervejs	25 – 45 %
12 - 13	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tournedos, steaks	5-15 min.	Vendes undervejs	45 – 64 %
14	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites			100 %
P	Kogning af store mængder vand. Effektstyring er slået til.			

Information om akrylmid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengør altid apparatet efter brug.
Brug altid kogegrej med ren bund.

Kogesektionens overflade har horisontale riller.

Sådan fjernes snavs:

- – **Fjern straks**: smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige apparatet.
  – **Fjernes, når apparatet er tilstrækkeligt afkølet:** rande af kalk eller vand, fedtstænk, metalskinnende misfarvning. Brug et specielt rengøringsmiddel til glaskeramik.
- Kogesektionens overflade har horisontale riller. Rengør apparatet med en fugtig klud og noget rengøringsmiddel med en glat bevægelse **fra venstre til højre.**
- Slut med at **tørre efter med en ren klud**.

7. FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet eller betjene det.		Tænd for apparatet igen, og indstil varmetrinnet inden for 10 sekunder.
	Der er rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	STOP+GO-funktionen er tændt.	Se kapitlet “Daglig brug”.
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og apparatet slukkes. Der udsendes et lydsignal, når apparatet slukkes.	Du har tildækket en eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Apparatet slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ⏻	Flyt genstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt servicecentret, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatikken starter ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som opkogningsautomatikken.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er slået til.	Se under "Effektstyring".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt stort kogegrej på de bageste kogezoner, hvis det er nødvendigt.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der lyder intet signal, når der trykkes på sensorfelterne.	Signalerne er slået fra.	Aktiver signalerne (se under "Lydindstillinger").
[-] tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for apparatet, og tænd igen.
[L] tændes.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet “Daglig brug”.
[F] tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej.
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål.
	Kogegrejet dækker ikke krydset / firkanten helt.	Dæk krydset / firkanten helt.
[E] og et tal lyser.	Der er en fejl i apparatet.	Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt kundeservice, hvis [E] lyser igen.
[E3] tændes.	Den elektriske tilslutning er forkert. Driftsspændingen er uden for området.	Tal med en autoriseret installatør for at kontrollere installationen.
[E4] tændes.	Der er en fejl i apparatet, fordi et kogegrej er kogt tør. Overophedningsbeskyttelsen for kogezonerne og automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for apparatet. Fjern det varme kogegrej. Aktiver kogezonen igen efter ca. 30 sekunder. Hvis kogegrejet var årsagen til problemet, forsvinder fejlmeddelelsen fra displayet, men restvarmeindikatoren kan forblive tændt. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af, og se under "Kogegrej for induktionskogezoner" for at se, om dit kogegrej passer til apparatet.
[E7] tændes.	Køleblæseren er blokeret.	Kontroller, om der er noget, der blokerer for køleblæseren. Kontakt kundeservice, hvis [E7] lyser igen.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
E8 tændes.	Den elektriske tilslutning er forkert. Apparatet er kun tilsluttet til én fase.	Tilslut apparatet som vist på tilslutningsillustrationen.

Hvis du har prøvet de ovennævnte forslag, uden at problemet er løst: Kontakt forhandleren eller kundeservice. Oplys specifikationerne på typeskiltet, den trecifrede kode på glaspladen (der står i hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises.

Overbevis dig om, at du har betjent apparatet rigtigt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om kundeservice og garantibetingelser står i garantihæftet.

8. INSTALLATIONSVEJLEDNING

ADVARSEL
Se kapitlet om sikkerhed.

Inden installationen

Inden apparatets installation skal de nedenstående oplysninger fra typeskiltet registreres. Typeskiltet er placeret på bunden af apparatet.

- Model .....
- PNC .....
- Serienummer .....

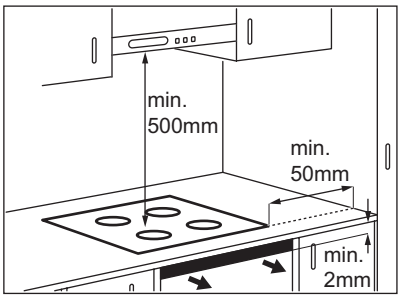
8.1 Indbygningsapparater

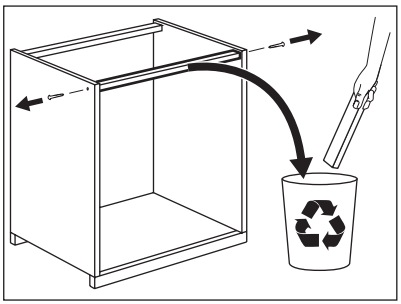
- Brug først indbygningsapparaterne, når de er monteret i passende indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

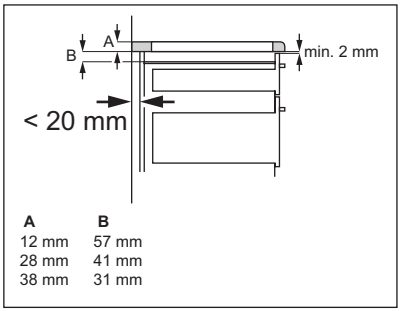
8.2 Tilslutningsledning

- Apparatet leveres med netkablet.
- Udskift altid et defekt netkabel med et specialkabel (type H05BB-F Tmax 90°C eller højere). Kontakt altid Electrolux Service A/S.

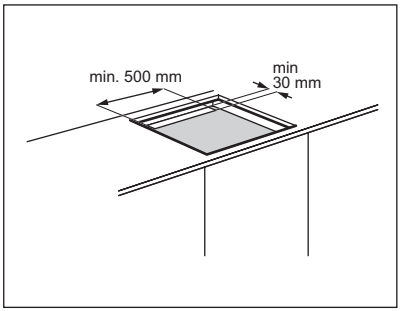
8.3 Montering

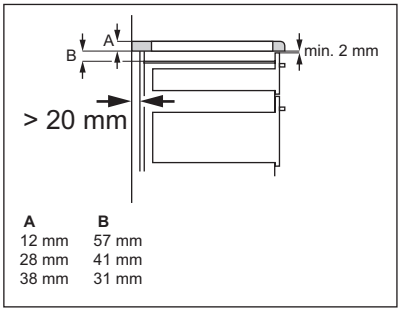




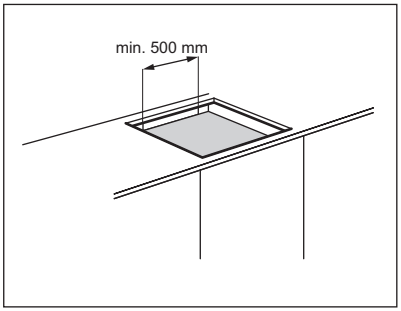


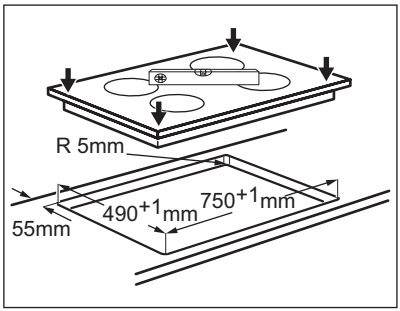
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

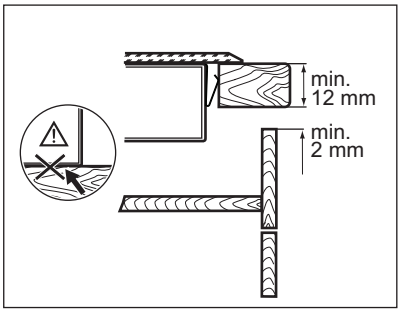


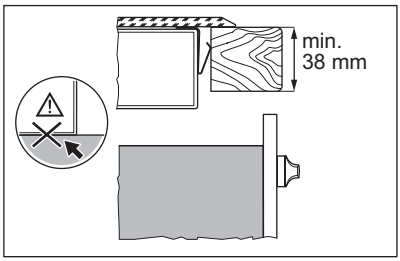


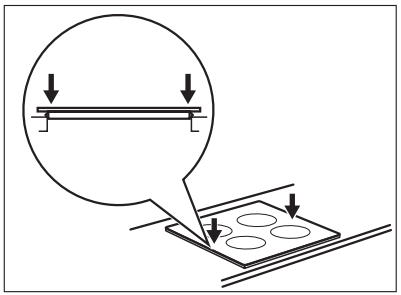
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

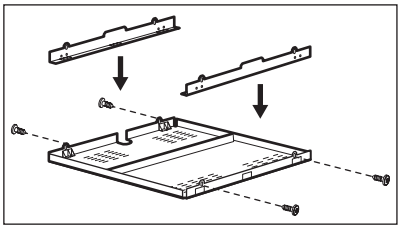












Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstra tilbehør[1)]), er det ikke nødvendigt at have en luftgennemstrømningsplads fortil på 2 mm og beskyttelsespladen direkte under apparatet.
Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis du installerer apparatet over en ovn.

[1)] Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i alle lande. Kontakt den lokale forhandler.

9. TEKNISK INFORMATION

Modell EHL8740FOG	Prod.Nr. 949 596 072 00
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE

Kogezoneeffekt

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	Boosterfunktion aktiveret [W]	Maks. varighed af boosterfunktion [min.]	Mindste diameter for kogegrej [mm]
Bageste højre	2300 W	3200 W	10	125
Forreste højre	2300 W	3200 W	10	125
Bageste venstre	2300 W	3200 W	10	125
Forreste venstre	2300 W	3200 W	10	125

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♺.

Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.
Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON 19
2. SIKKERHETSANVISNINGER 20
3. PRODUKTBESKRIVELSE 22
4. DAGLIG BRUK 23
5. NYTTIGE TIPS OG RÅD 26
6. STELL OG RENGJØRING 28
7. FEILSØKING 29
8. INSTALLASJONSANVISNINGER 31
9. TEKNISKE DATA 33
10. MILJØVERN 33

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt bygget på erfaring gjennom flere tiår. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettstedet vårt for å:

Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com

Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.electrolux.com/productregistration

Kjøpe tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.
Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden.
Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon.

Generelle informasjoner og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

⚠ **ADVARSEL**
Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke berør varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.

- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Hvis den glasskeramiske overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Etter bruk slår du av komfyrtoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.

2. ⚠ SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL
Dette produktet må monteres av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsinstruksjonene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Dekk utskjæringshullet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvis produktet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av produktet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Sørg for at ventilasjonsplassen på 2 mm, mellom benkeplaten og fronten under enheten, er åpen. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.
- Produktets bunn kan bli varm. Vi anbefaler at du monterer et ikke-brennbart panel under produktet, for å unngå tilgang til bunnen.

Elektrisk tilkopling

ADVARSEL
Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før enhver operasjon sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk strekkavlaster til kabelen.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt servicesenteret eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømnettet ved alle poler.

Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

2.2 Bruk

ADVARSEL
Fare for skade, brannskader eller elektrisk støt.

- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk. Ikke stol på grytedetektoren.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble det fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.

ADVARSEL
Eksplosjons- eller brannfare.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilbereding av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.
- Aldri slukk brann med vann. Koble produktet fra strømmen, og dekk flammene med et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL
Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.

2.3 Stell og rengjøring

ADVARSEL
Fare for skade på produktet.

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflatemateriale.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

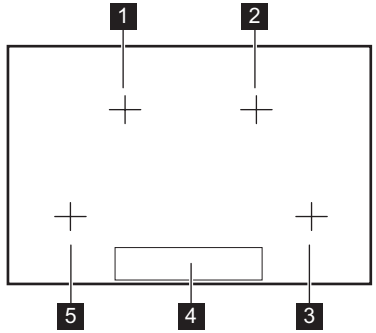
2.4 Kassering

ADVARSEL
Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

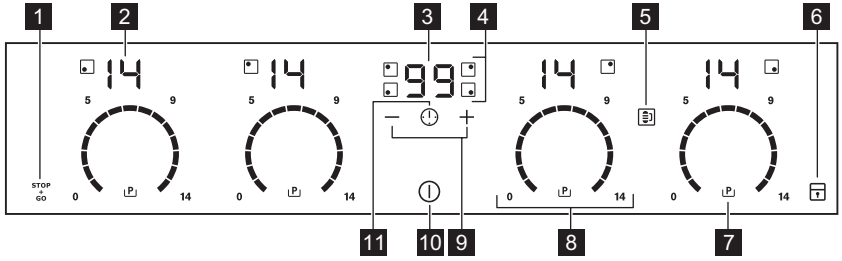
3.1 Generell oversikt



1 Induksjonskokesone
2 Induksjonskokesone
3 Induksjonskokesone
4 Betjeningspanel
5 Induksjonskokesone

3.2 Oversikt over betjeningspanelet

Aktiver produktet med ⏻, for å se betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

	sensorfelt	funksjon
1	STOP + GO	Slå produktet på og deaktivere funksjonen STOP+GO.
2	Et effekttrinndisplay	Viser effekttrinnet.
3	Tidsurdisplayet	Viser tiden i minutter.
4	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken kokesone tiden er innstilt for.
5		For å aktivere Connect Function.
6		Låse/låse opp betjeningspanelet.
7	P	Aktiverer effektfunksjonen.
8	En betjeningslinje	Stille inn effekttrinnet.
9	+ / –	Øker eller reduserer tiden.

	sensorfelt	funksjon
10	⏻	Slå produktet på og av.
11	⏲	Velger kokesone.

3.3 Effekttrinndisplay

Display	Beskrivelse
0	Kokesonen er slått av.
1 - 14	Kokesonen er i bruk.
u	STOP+GO -funksjonen er aktivert.
A	Den automatiske oppvarmingsfunksjonen er i bruk.
P	Effektfunksjonen er aktivert.
E + tall	Det har oppstått en feil.
≡ / = / _	OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator): koker fremdeles / varmholding / restvarme.
L	Låsen/barnesikringen er aktivert.
F	Ikke riktig type eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
-	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.

3.4 OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL
≡ \ = \ _ Forbrenningsfare som følge av restvarme!

OptiHeat Control viser mengden restvarme. Induksjonskokesonene gir den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av varmen fra kokekaret.

4. DAGLIG BRUK

4.1 Aktivering og deaktivering

Berør ⏻ i et sekund for å aktivere eller deaktivere produktet.
Betjeningspanelet kommer på når du aktivere produktet, og det slår ser av når du deaktiverer produktet.
Når produktet er deaktivert, kan du bare se sensorfeltet ⏻ .

4.2 Automatisk utkopling

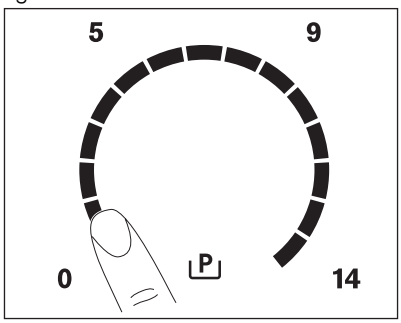
Denne funksjonen slår av produktet automatisk hvis:

- Alle kokesonene er slått av (0).
- Du ikke velger effekttrinn etter at produktet er slått på.
- Du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut, osv.). Et lydsignalet høres en stund, deretter slås produktet av. Fjern objektet elle vask betjeningspanelet.
- Produktet blir for varmt (f.eks. hvis en gryte koker tørr). La kokesonen avkjøles før du bruker produktet igjen.
- Du bruker feil kokekar. Symbolet F tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.

- Du ikke slår av en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes [-], og produktet slås av. Se nedenfor.
- Forholdet mellom varmeinnstilling og tider for den automatiske utkoplingsfunksjonen:
  - [u], [1] - [3] — 6 timer
  - [4] - [7] — 5 timer
  - [8] - [9] — 4 timer
  - [10] - [14] — 1,5 timer

4.3 Effekttrinnet

Berør betjeningslinjen ved varmeinnstillingen. Endre mot eller med klokken, hvis det er nødvendig. Ikke slipp før effekttrinnet er korrekt. Displayet viser varmeinnstillingen.



4.4 Connect Function

Bruk Connect Function-symbolet med Infinite Plancha-tilbehøret[2)].

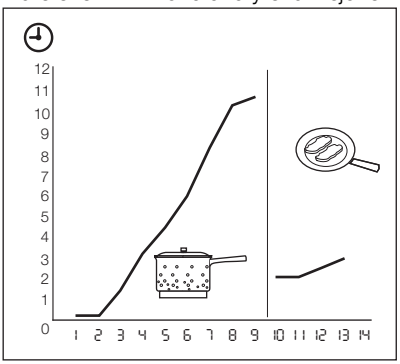
Connect Function kobler to høyre kokesoner under tilbehøret sammen, slik at de opererer som én.
Still inn effekttrinnet til en av kokesonene.
For å aktivere Connect Function, berør [⇶]. For å angi eller endre varmeinnstillingen, må du berøre kontrollsensorene.
For å deaktivere Connect Function, berør [⇶]. Kokesonene opererer uavhengig.

4.5 Automatisk oppvarming

Det tar kortere tid å nå innstilt effekt, dersom du aktiverer den automatiske oppvarmingsfunksjonen. Denne funksjonen aktiverer det høyeste effekttrinnet for en bestemt tid (se diagrammet), og senker deretter effekttrinnet til den valgte innstillingen.
Slik aktiverer du den automatiske oppvarmingsfunksjonen for en kokesone:

1. Berør [P] ([P] tennes i displayet).
2. Berør umiddelbart ønsket effekttrinn. Etter 5 sekunder tennes [A] i displayet.

Endre effekttrinn for å avbryte funksjonen.



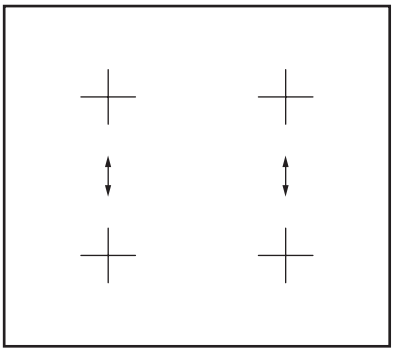
4.6 Power-funksjonen

Power-funksjonen gir ekstra effekt til induksjonskokesonene. Power-funksjonen er aktivert i maks. 10 minutter. Deretter vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til høyeste effekttrinn. Funksjonen aktiveres ved å berøre [P], [P] tennes. Funksjonen deaktiveres ved å berøre et effekttrinn [1] - [14].

4.7 Effektstyring

Effektstyringen deler effekten parvis mellom to kokesoner (se bilde). Effektfunksjonen øker effekten til maks i én av de to kokesonene. Effekten i den andre kokesonen vil synke automatisk. Displayet for den reduserte sonen skifter mellom to nivåer.

2) Infinite Plancha-tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Kontakt din lokale forhandler for mer informasjon.



4.8 Tidsur

Tidsur med nedtelling

Bruk tidsuret med nedtelling til å stille inn hvor lenge en kokesone skal være på for bare denne ene gangen.
Still tidsuret med nedtelling når kokesonen er valgt.
Du kan justere effekttrinnet før og etter du stiller inn tidsuret.

- **Velge kokesone:** berør ⏲ flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone vises.
- **Aktivere tidsuret med nedtelling:** berør + på tidsuret for å stille inn tiden (00 - 99 minutter). Nedtellingen starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke langsomt.
- **For å vise gjenværende tid:** velg kokesonen med ⏲ . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.
- **For å endre tidsuret med nedtelling:** velg kokesonen med ⏲ . Berør + eller — .
- **For å deaktivere tidsuret:** velg kokesonen med ⏲ . Berør — . Gjenværende tid teller ned til 00 . Indikatoren for kokesonen går av.

Når nedtellingen er ferdig, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.

- **Stoppe lydsignalet:** berør ⏲

CountUp Timer (Tidsur med opptelling)

Bruk CountUp Timer til å kontrollere hvor lenge kokesonen er på.

- **For å velge kokesonen (hvis mer enn 1 kokesone er på):** berør ⏲ flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone vises.
- **For å aktivere CountUp Timer:** berør — inntil tidsuret UP tennes. Opptellingen starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke langsomt. Displayet veksler mellom UP og tiden som telles opp (minutter).
- **Se hvor lenge kokesonen er på:** velg kokesonen med ⏲ . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser tiden som kokesonen er på.
- **Deaktivere CountUp Timer:** velg kokesone med ⏲ og berør + eller — for å dekativere tidsuret. Indikatoren for kokesonen går av.

Stoppeklokke

Tidsuret kan brukes som **stoppeklokke** når kokesonene ikke er på. Berør ⏲ . Berør + eller — på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker.

- **Stoppe lydsignalet:** berør ⏲

4.9 STOP+GO

Med STOP+GO -funksjonen stilles alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn (⏑). Når STOP+GO er aktivert, kan du ikke endre effekttrinnet.
STOP+GO -funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

- **For å aktivere** denne funksjonen, berør STOP+GO . Symbolet ⏑ tennes.
- **For å deaktivere** denne funksjonen, berør STOP+GO . Effekttrinnet som er innstilt vises.

4.10 Låse

Nå kokesonene brukes, kan du låse kontrollpanelet, men ikke ⏻ . Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Velg først effekttrinn.
Berør for å slå på denne funksjonen.
Symbolet vises i 4 sekunder.
Tidsuret blir værende på.
Berør for å slå av denne funksjonen.
Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.
Når du slår av produktet, stopper du også denne funksjonen.

4.11 Barnesikringen

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet bruk av koketoppen.

Aktivere barnesikringen

- Slå på koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet**.
- Berør i 4 sekunder. Symbolet tennes.
- Slå av koketoppen med .

Deaktivere barnesikringen

- Slå på koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet**. Berør i 4 sekunder. Symbolet tennes.
- Slå av koketoppen med .

Overstyre barnesikringen for kun én tilberedningstid

- Slå på koketoppen med . Symbolet tennes.
- Berør i 4 sekunder. **Still inn effekttrinn innen 10 sekunder.** Nå kan du bruke koketoppen.
- Når du slår av produktet med , slås barnesikringen på igjen.

4.12 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Deaktivering av lydsignalene

Slå av produktet.
Berør i 3 sekunder Displayene lyser og slukker. Berør i 3 sekunder. tennes, lydsignalet er aktivert. Berør , tennes, lydsignalet er deaktivert.
Når denne funksjonen er på, hører du lyder bare når:

- du berører
- Tiden på varseluret er omme
- Tidsuret med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

Aktivering av lydsignalene

Slå av produktet.
Berør i 3 sekunder Displayene lyser og slukker. Berør i 3 sekunder. lyser, fordi lyden er av. Berør , tennes.
Lydsignalet er aktivert.

5. NYTTIGE TIPS OG RÅD

INDUKSJONSKOKESONER

På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.

5.1 Kokekar til induksjonskokesoner

Bruk egnede kokekar på induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **feil:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp hvis …

- ... litt vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- ... en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

Kokekarenes mål: induksjonskokesonene tilpasser seg i noen grad målene til bunnen av kokekaret automatisk.

5.2 Bruke kokesonene

VIKTIG

Plasser kokekaret på krysset som er på kokeoverflaten. Dekk krysset helt. Den magnetiske delen av bunnen på kokekaret må være minst 125 mm. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk. Du kan bruke store kokekar på to kokesoner samtidig.

5.3 Støy under bruk

Hvis du kan høre

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: to eller flere kokesoner er innstilt på høye effekttrinn og kokekaret er laget av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker høye effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- visling, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke at det er feil på produktet.

5.4 Energisparing

Hvordan man sparer energi

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

Kokesonens effektivitet

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad. Se kapitelet "Tekniske data" for minste diameter.

5.5 Öko Timer (Øko-tidsur)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

5.6 Eksempler på tilberedningsmåter

Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med kokesonens økte strømforbruk.
Dette betyr at kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.

Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid	Tips	Normalt strømforbruk
⊔ 1	Holde den tilberedte maten varm	etter behov	Sett et lokk på kokekaret	3 %
1 - 3	Hollandaise-sause, smelte: av smør, sjokolade og gelatin	5 - 25 min	Bland innimellom	3 – 8 %

Varme innstilling	Brukes til:	Tid	Tips	Normalt strømforbruk
1 - 3	Størkning: luftig omelett, eggestand	10 - 40 min	Tilberedes med lokk	3 – 8 %
3 - 5	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter	25 - 50 min	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått	8 – 13 %
5 - 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt	20 - 45 min	Tilsett noen spiseskjeer væske	13 – 18 %
7 - 9	Dampkoking av poteter	20 - 60 min	Bruk maks. ¼ l vann for 750 g poteter	18 – 25 %
7 - 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper	60 - 150 min	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser	18 – 25 %
9 - 12	Varsom steking: schnitzel, cordon bleu av kalv, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer	etter behov	Snus etter halve steketiden	25 – 45 %
12 - 13	Steking, potetlapper, hoftestykker, steker	5 - 15 min	Snus etter halve steketiden	45 – 64 %
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites			100 %
P	Kok store mengder vann. Effektstyring er aktivert.			

Informasjon om akrylamider

Viktig Ifølge ny vitenskapelig viten kan akrylamider utgjøre en helsefare når det stekes ved høy temperatur (særlig mat som inneholder stivelse). Vi anbefaler derfor at du tilbereder maten ved så lav temperatur som mulig og ikke steker den for hardt.

6. STELL OG RENGJØRING

Rengjør produktet etter hver bruk.
Bruk kokekar med ren bunn.

Overflaten på platetoppen har horisontale spor.

Fjerne smuss:

- – **Fjern umiddelbart**: smeltet plast, plastfolie, og mat som inneholder sukker. Hvis ikke, kan smusset forårsake skade på produktet.
- – **Fjernes etter at produktet er tilstrekelig avkjølt:** kalk- eller vannringer, fettsprut, falming av metallet.

Bruk et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramikk.

- Overflaten på komfyrtoppen har horisontale spor. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel med en jevn bevegelse **fra venstre mot høyre.**
- Til slutt **gni produktet helt tørt med en ren klut**.

7. FEILSØKING

Feil	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke slå på eller betjene produktet.		Slå på produktet igjen og still inn effekttrinnet innen det er gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.	Se kapittelet "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås produktet av. Et lydsignalet høres når produktet slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Produktet slås av.	Du har satt noe på sensorfeltet ⏻ .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kokesonen er ikke varm fordi den bare har vært i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Kokesonen er varm.	La kokesonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som den automatiske oppvarmingsfunksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyringen er aktivert.	Se “Effektstyring”.
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Plasser om nødvendig store kokekar på de bakre kokesonene.
Det høres ingen lydsignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene (se "Off-Sound-regulering").
- tennes.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Slå av produktet og slå det på igjen.

Feil	Mulig årsak	Løsning
[L] tennes.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er i bruk.	Se kapittelet "Daglig bruk".
[F] tennes.	Ingen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar.
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål.
	Kokekaret dekker ikke krysset/firkanten helt.	Dekk krysset/firkanten helt.
[E] og et tall tennes.	Det er en feil på produktet.	Koble produktet fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringsskap. Koble den til igjen. Hvis [E] tennes igjen, må du kontakte servicesenteret.
[E3] tennes.	Den elektrisk tilkoplingen er feil. Forsyningsspenningen er utenfor rekkevidde.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
[E4] tennes.	Det er en feil på produktet, fordi et kokekar koker tørt. Overopphetingsvern for kokesonene og den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Slå av produktet. Fjern det varme kokekaret. Aktiver kokesonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet, vil feilmeldingen fjernes fra displayet, mens restvarmeindikatoren vil forbli på. La kokekaret kjøle seg ned og se “Kokekar for induksjonskokesone” for å finne ut om kokekaret er kompatibelt med produktet.
[E7] tennes.	Kjøleviften er blokkert.	Kontroller om gjenstander blokkerer kjøleviften. Hvis [E7] tennes igjen, må du kontakte servicesenteret.
[E8] tennes.	Den elektrisk tilkoplingen er feil. Produktet er bare koblet til én fase.	Koble produktet til på samme måte som du ser det på tilkoblingsillustrasjonen.

Kontakt forhandleren eller kundeservice hvis du har prøvd løsningsforslagene ovenfor, men problemet fortsatt ikke er løst. Angi opplysningene på typeskiltet, tresifret bokstavkode, kode for glasskeramikken (du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises.

Forsikre deg om at du har betjent produktet riktig. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

8. INSTALLASJONSANVISNINGER

ADVARSEL
Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

Før monteringen

Skriv ned all informasjonen nedenfor som står på typeskiltet før du monterer produktet. Typeskiltet er plassert på rammen nederst på produktet.

- Modell .....
- PNC (produktnummer) .....
- Serienummer .....

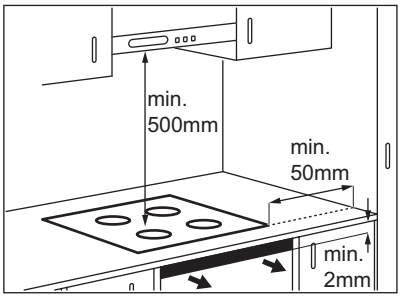
8.1 Integrerte produkter

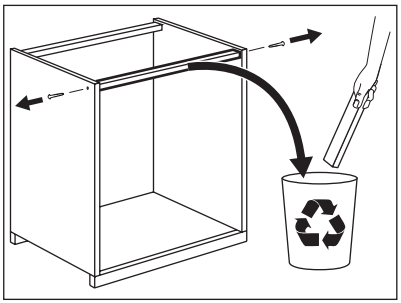
- Integrerte produkter skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

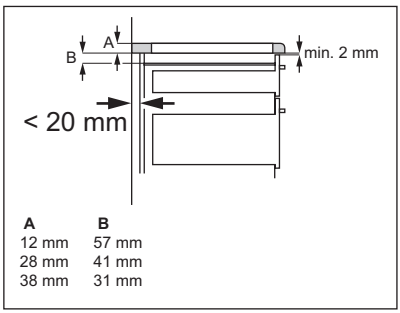
8.2 Tilkoplingskabel

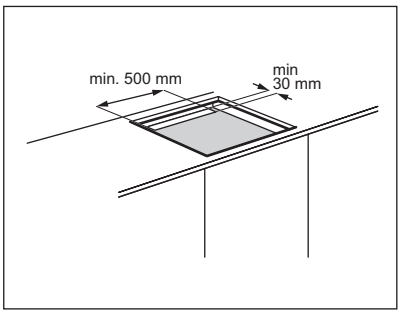
- Produktet er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- En skadet strømledning skal erstattes med spesiell ledning (type H05BB-F Tmaks 90 °C eller høyere). Kontakt ditt lokale servicesenter.

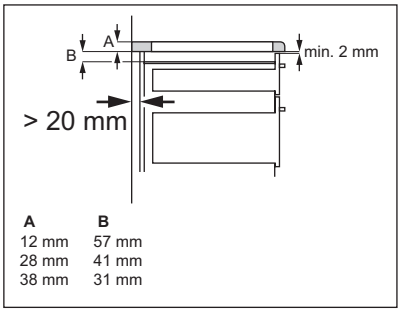
8.3 Montering

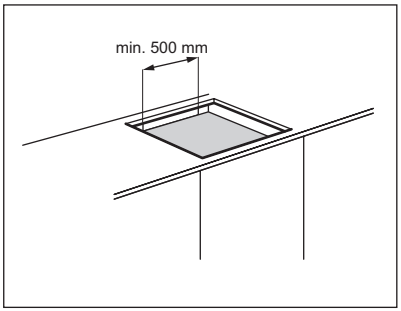


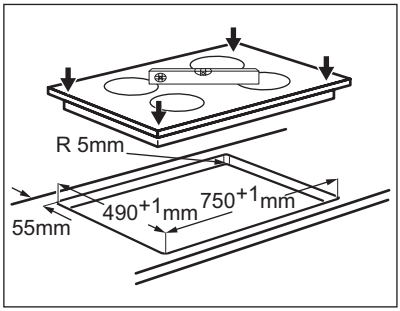


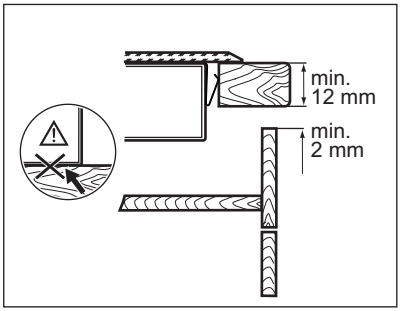


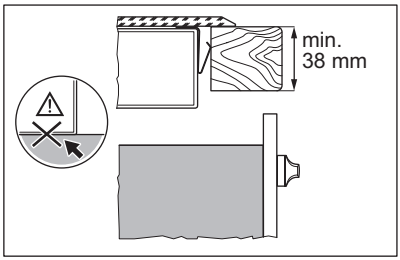


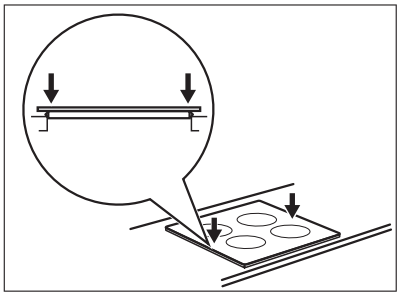


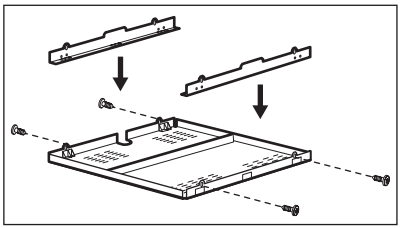












Hvis du bruker et beskyttelsessett (tilleggsutstyr[1)]), er 2 mm luftstrøm og annen deleplate mellom skuff og koketopp unødvendig.
Du kan ikke bruke beskyttelsessettet hvis du monterer produktet over en ovn.

1) Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i alle land. Ta kontakt med din lokale leverandør.

9. TEKNISKE DATA

Modell EHL8740FOG	Prod.Nr. 949 596 072 00
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	

Strøm til kokesonene

Kokesone	Nominell effekt (maks varmeinnstilling) [W]	Effektfunksjon aktivert [W]	Maksimal varighet for effektfunksjon [min]	Minimum diameter for kokekar [mm]
Høyre bak	2300 W	3200 W	10	125
Høyre foran	2300 W	3200 W	10	125
Venstre bak	2300 W	3200 W	10	125
Venstre foran	2300 W	3200 W	10	125

Effekten for kokesonen kan variere litt fra informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

10. MILJØVERN

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det.
Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION 35
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER 36
3. PRODUKTBESKRIVNING 38
4. DAGLIG ANVÄNDNING 39
5. RÅD OCH TIPS 42
6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING 44
7. FELSÖKNING 45
8. INSTALLATIONSANVISNINGAR 47
9. TEKNISK INFORMATION 49
10. MILJÖSKYDD 49

WE'RE THINKING OF YOU

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och snygg har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:

Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com

Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration

Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.
Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.

Varnings-/viktig säkerhetsinformation.

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

⚠ **VARNING**
Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokytorna.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om ytan är sprucken, stäng av hushållsapparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.

2. ⚠ SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation

VARNING
Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna all paketering.
- Installera och använd inte produkten om den är skadad.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan arbetsytan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.
- Produktens undersida kan bli het. Vi rekommenderar att en skyddsplåt monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.

Elektrisk anslutning

VARNING
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar måste göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.

- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

2.2 Använd

VARNING
Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle. Lita inte på kastrullvarnaren.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.

VARNING
Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vi lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på diskmaskinen.
- Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flamman med ett lock eller en brandfilt.

VARNING
Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.

2.3 Skötsel och rengöring

VARNING
Risk för skador på produkten föreligger.

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

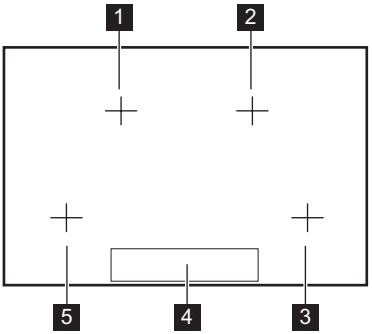
2.4 Avfallshantering

VARNING
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

3. PRODUKTBESKRIVNING

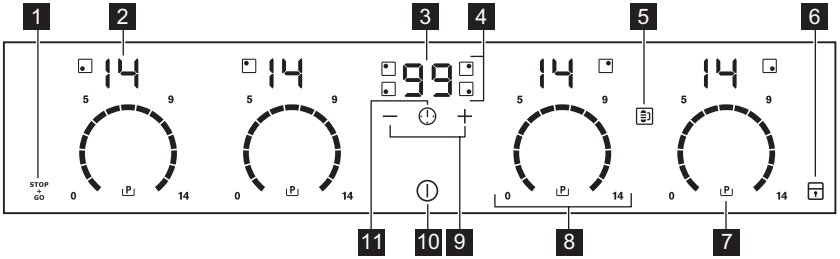
3.1 Allmän översikt



1 Induktionskokzon
2 Induktionskokzon
3 Induktionskokzon
4 Kontrollpanel
5 Induktionskokzon

3.2 Beskrivning av kontrollpanelen

För att se när kontrollpanelen aktiverar produkten med ⏻



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	touch-kontroll	funktion
1	STOP + GO	För att aktivera och inaktivera STOP+GO-funktionen.
2	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
3	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
4	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.

	touch-kontroll	funktion
5		För att aktivera Connect Function.
6		För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
7	P	För att aktivera effektfunktionen.
8	Inställningslist	För inställning av värmeläge.
9	+ / –	För att öka eller minska tiden.
10		För att aktivera och avaktivera produkten.
11		För att ställa in kokzonen.

3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 14	Kokzonen är på.
u	Funktionen STOP+GO är påslagen.
A	Funktionen Automax är aktiverad.
P	Strömmen är påslagen.
E + siffra	Ett fel har uppstått.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
L	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.
F	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
-	Den automatiska avstängningen är aktiverad.

3.4 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikering)

VARNING
≡ \ = \ _ Risk för brännskador från restvärme!

OptiHeat Control visar restvärmenivån. Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

4. DAGLIG ANVÄNDNING

4.1 Aktivering och avaktivering

Tryck på ⏻ i 1 sekund för att sätta på eller stänga av produkten.
Kontrollpanelen tänds när du aktiverat produkten och släcks när du avaktiverat produkten.

När produkten är avaktiverad kan du bara se ⏻ touch-kontrollen.

4.2 Automatisk avstängning

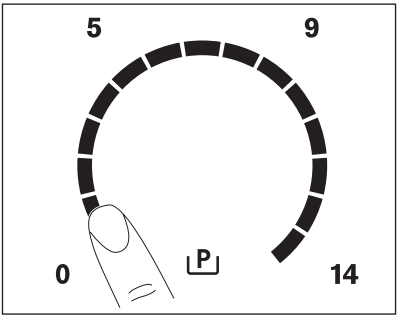
Funktionen stänger av produkten automatiskt om:

- Alla kokzoner är inaktiverade (0).

- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder ett tag och produkten stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Produkten blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Vänta tills kokzonen svalnat innan du använder produkten igen.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen [F] tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid tänds [-] och produkten stängs av. Se nedan.
- Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen Automatisk avstängning:
  - [u] , [1] - [3] - 6 timmar
  - [4] - [7] - 5 timmar
  - [8] - [9] - 4 timmar
  - [10] - [14] - 1,5 timmar

4.3 Värmeläge

Tryck på det önskade värmeläget på kontrollpanelen. Ändra medurs eller moturs vid behov. Släpp inte förrän det rätta värmeläget är inställt. Displayen visar värmeläget.



4.4 Connect Function

Använd Connect Function med Infinite Plancha-tillbehöret[3].

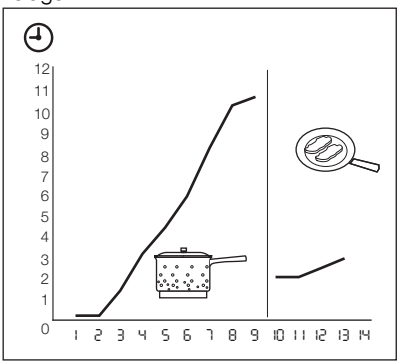
Connect Function kopplar ihop två kokzoner under tillbehöret till en gemensam zon.
Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.
För att aktivera Connect Function, tryck på [⇶] . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av touch-kontrollerna.
För att avaktivera Connect Function, tryck på [⇶] . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

4.5 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar funktionen Automax. Funktionen ställer in det högsta värmeläget under en viss tid (se diagrammet) och sänker sedan värmen till valt läge.
Starta funktionen Automax för en kokzon:

1. Tryck på [P] ([P] syns på displayen).
2. Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 5 sekunder syns [A] på displayen.

Stoppa funktionen genom att ändra värmeläge.



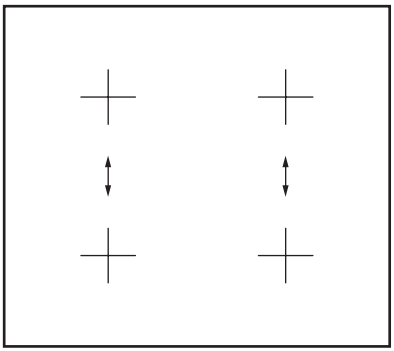
4.6 Effektfunktion

Effektfunktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Effektfunktionen är aktiv i maximalt 10 minuter. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till inställt värmeläge. För att aktivera funktionen, tryck på [P] , [P] tänds. Du inaktiverar funktionen genom att ändra värmeläget [1] - [14] .

3) Infinite Plancha-tillbehöret medföljer inte produkten. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

4.7 Effektreglering

Effektregleringen delar upp effekten mellan två kokzoner parvis (se illustrationen). Effektfunktionen ökar effekten till den maximala nivån för en kokzon i paret. Effekten i den andra kokzonen reduceras automatiskt. Värmeläget för den reducerade kokzonen ändras mellan två nivåer.



4.8 Timer

Timer

Använd Timern för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.
Ställ in Timern efter valet av kokzon.
Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in timern.

- **Ställa in kokzonen:**Tryck upprepade gånger på ⏲ tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Så här aktiverar du Timern:** Tryck på + på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När kontrollampan för kokzonen börjar blinka långsamt räknas tiden ned.
- **För att se återstående tid:** välj kokzonen med ⏲ . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.
- **Aktivera Nedräkningstimern:** välj kokzonen med ⏲ . Tryck på + eller — .
- **Avaktivera timern:** välj kokzonen med ⏲ . Tryck på — . Den återstående tiden räknas ner till 00 . Kokzonens indikering slocknar.

När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen inaktiveras.

- **Så här stänger du av ljudet:** tryck på ⏲

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Använd CountUp Timer för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

- **För att ställa in kokzonen (om mer än en kokzon är i drift):**Tryck upprepade gånger på ⏲ tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Aktivera CountUp Timer:** tryck på — på timern varpå UP tänds. När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan och räknad tid (minuter).
- **För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med ⏲ . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas tiden som kokzonen är igång.
- **Avaktivera CountUp Timer:** välj kokzon med ⏲ och tryck på + eller — för att inaktivera timern. Kokzonens indikering slocknar.

Signalur

Timern kan användas som **signalur** när kokzoner inte används. Tryck på ⏲ . Tryck på + eller — på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

- **Så här stänger du av ljudet:** tryck på ⏲

4.9 STOP+GO

Funktionen STOP+GO ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget (⊔).
När STOP+GO är igång kan du inte ändra värmeläget.
Funktionen STOP+GO stoppar inte timerfunktionen.

- **För att aktivera** denna funktion, tryck på STOP+GO . Symbolen ⊔ tänds.

- **För att inaktivera** denna funktion, tryck på STOP+GO. Det tidigare inställda värmeläget tänds.

4.10 Lås

När kokzonen är aktiverad kan du låsa kontrollpanelen men inte ⏻. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.
Ställ först in värmeläget.
För att starta denna funktion, tryck på 🔒. Symbolen L tänds i 4 sekunder.
Timern förblir på.
För att stoppa denna funktion, tryck på 🔒. Det tidigare inställda värmeläget tänds.
När du stänger av produkten stängs även denna funktion av.

4.11 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

För att aktivera/avaktivera Barnlåset

- Aktivera produkten med ⏻. **Ställ inte in något värmeläge**.
- Tryck på 🔒 i 4 sekunder. Symbolen L tänds.
- Inaktivera produkten med ⏻.

För att avaktivera Barnlåset

- Aktivera produkten med ⏻. **Ställ inte in något värmeläge**. Tryck på 🔒 i 4 sekunder. Symbolen 0 tänds.
- Inaktivera produkten med ⏻.

För att kringgå Barnlåset för ett enskilt tillagningstillfälle

- Aktivera produkten med ⏻. Symbolen L tänds.
- Tryck på 🔒 i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Produkten kan nu användas.
- När du inaktiverar produkten med ⏻ aktiveras Barnlåset igen.

4.12 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Avaktivering av ljuden

Stäng av produkten.
Tryck på ⏻ i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på 🔒 i 3 sekunder. bO tänds, och ljudet är nu på. Tryck på +. b1 tänds, och ljudet är nu avstängt.
När denna funktion är igång hör du endast ljuden när:

- du trycker på ⏻
- Signaluret ringer
- nedräkningstimern ringer
- Du ställer något på kontrollpanelen.

Aktivering av ljuden

Stäng av produkten.
Tryck på ⏻ i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på 🔒 i 3 sekunder. b1 tänds, eftersom ljudet är avstängt. Tryck på +. bO tänds. Ljudet är nu på.

5. RÅD OCH TIPS

ℹ INDUKTIONSKOKZONER

För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

5.1 Kokkärl för induktionskokzoner

⚠ Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

Kokkärlsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om …

- ... lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- ... en magnet fastnar på kokkärlets botten.

Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

Kokkärlets mått: Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns.

5.2 Användning av kokzonerna

VIKTIGT

Ställ kokkärlet på korset som är markerat på kokytan. Täck korset helt. Den magnetiska delen av kokkärlets botten ska vara minst 125 mm. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.

5.3 Ljud under användning

Om du hör

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du en eller flera kokzoner med höga effektnivåer och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du höga effektnivåer.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är i drift.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

5.4 Spara energi

Så här sparar du energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

Kokzonens effektivitet

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar. Se avsnittet Teknisk information angående minsta diametrar.

5.5 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

5.6 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär.
När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning.
Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektförbrukning
1	Håll maten som du tillagat varm	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl	3 %
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5 - 25 min	Rör om då och då	3 – 8 %
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning	10 - 40 min	Tillaga med lock	3 – 8 %
3 - 5	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter	25 - 50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen	8 – 13 %
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20 - 45 min	Tillsätt några matskedar vätska	13 – 18 %
7 - 9	Ångkoka potatis	20 - 60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis	18 – 25 %
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60 - 150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser	18 – 25 %
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden	25 – 45 %
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff	5 - 15 min	Vänd efter halva tiden	45 – 64 %
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites			100 %
P	Koka stora mängder vatten. Effektregleringen är aktiverad.			

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.
Använd alltid kokkärl med ren botten.

Det finns horisontella spår i ytan på hällen.

För att ta bort smuts:

- – **Ta omedelbart bort**: smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta.
  – **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett särskilt rengöringsmedel för glaskeramik.
- Det finns horisontella spår i ytan på hällen. Rengör produkten med en fuktad duk och lite diskmedel med en mjuk rörelse från **vänster till höger.**
- Torka sedan **produkten torr med en ren duk**.

7. FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda produkten.		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Funktionen STOP+GO är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och produkten stängs av. En ljudsignal ljuder när produkten slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Produkten stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ⏻ .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta vår serviceavdelning om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen, Automax, aktiveras inte.	Kokzonen är het.	Låt kokzonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som den automatiska uppvärmningsfunktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektregleringen är aktiverad.	Se "Effektreglering".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre kokzonerna vid behov.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera ljudsignalerna (se "Slå på och av ljudsignaler").
[-] tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Avaktivera produkten och aktivera den igen.
[L] tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
[F] tänds.	Inget kokkärl står på kokzonen.	Ställ ett kokkärl på kokzonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för kokzonen.	Använd kokkärl med rätt mått.
	Kokkärlet täcker inte korset/fyrkanten helt.	Täck korset/fyrkanten helt.
[E] och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten.	Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Anslut igen. Om [E] tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.
[E3] tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
[E4] tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Överhettningsskyddet för kokzonerna och den automatiska avstängningsfunktionen är igång.	Stäng av produkten. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på kokzonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärlet var problemet försvinner felmeddelandet från dispalyen, men restvärmeindikatorn kan fortfarande lysa. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt och se "Kokkärl för induktionskokzonen" för att se om det är kompatibelt med produkten.
[E7] tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om föremålen blockerar kylfläkten. Om [E7] tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E8 tänds.	Fel på elanslutningen. Produkten är ansluten till endast en fas.	Anslut produkten så som det ser ut på illustrationen.

Kontakta återförsäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa problemet med ovanstående förslag. Meddela data från typskylten, den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas.

Säkerställ att du har använt produkten på rätt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

8. INSTALLATIONSANVISNINGAR

VARNING
Se säkerhetsavsnitten.

Före installationen

Anteckna informationen nedan på typskylten innan produkten installeras. Typskylten sitter på undersidan av produktens hölje.

- Modell .....
- PNC (produktnr) .....
- Serienummer .....

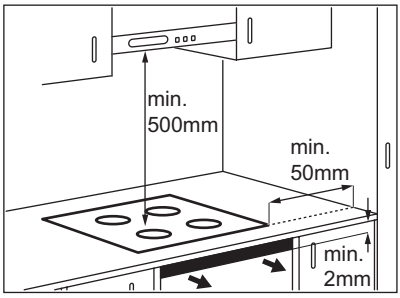
8.1 Inbyggnadsprodukter

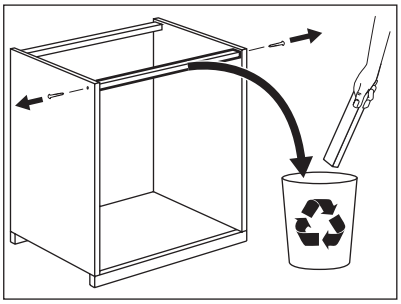
- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

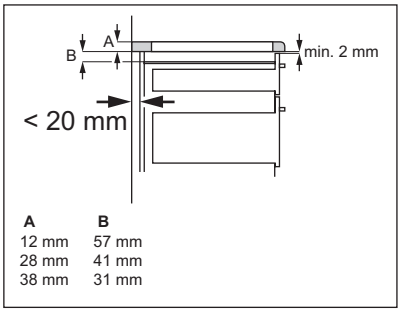
8.2 Nätkabel

- Produkten är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.

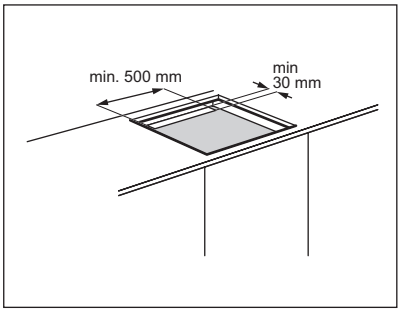
8.3 Montering

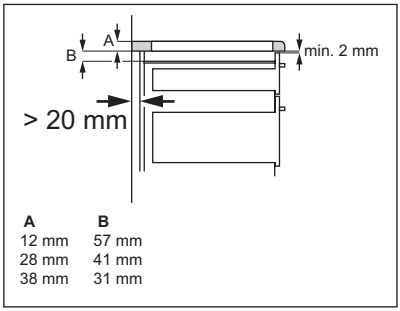




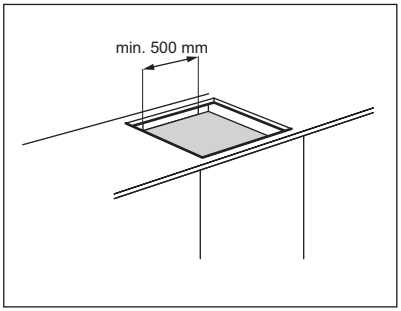


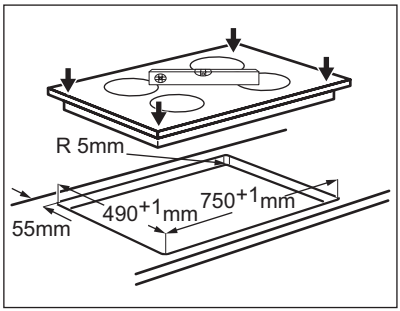
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

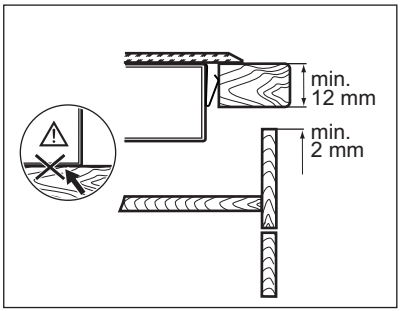


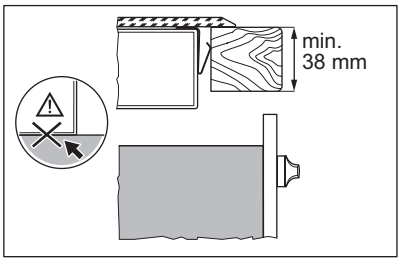


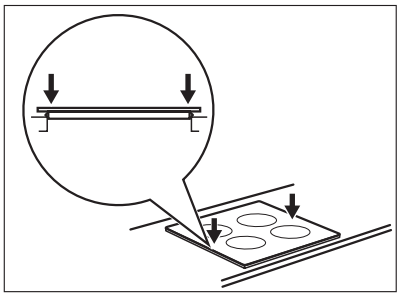
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

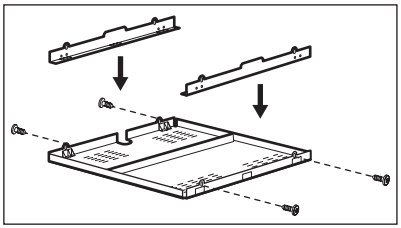












Om du använder en skyddslåda, Probox, (extra tillbehör[1)]) behövs inte den främre ventilationsöppningen på 2 mm och skyddsplåten direkt under produkten. Du kan inte använda skyddslådan, Proboxen, om du installerar produkten ovanför en inbyggnadsugn.

[1)] Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.

9. TEKNISK INFORMATION

Modell EHL8740FOG	Prod.Nr. 949 596 072 00
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE

Effekt för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion aktiverad [W]	Effektfunktionens maximala varaktighet [min]	Minsta kokkärlsdiameter [mm]
Höger bak	2300 W	3200 W	10	125
Höger fram	2300 W	3200 W	10	125
Vänster bak	2300 W	3200 W	10	125
Vänster fram	2300 W	3200 W	10	125

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♺.

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.
Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop

892951635-D-302012

CE